

# Pan abbracci



## *Elementos del invento:*

*para la masa base:*

- 500 gr de harina común
- 10 gr de sal
- 280 gr de agua mineral
- 15 gr de levadura fresca
- 20 gr de mantequilla

*para la masa de chocolate negro:*

- 400 gr de masa base
- 80 gr de chocolate negro
- 20 gr de cacao en polvo sin azúcar

*para la masa de chocolate blanco:*

- 400 gr de masa base
- 80 gr de chocolate blanco
- 40 gr de nueces picadas

### **Elaboración de los elementos:**

Diluimos la levadura en el agua. Mezclamos la harina, la sal junto con la mantequilla a temperatura ambiente y le agregamos el agua con la levadura diluida. Amasamos durante 10 minutos.

Dividimos la masa en dos. A una mitad añadimos el cacao en polvo y el chocolate negro picado. A la otra mitad, las nueces y el chocolate blanco picado.

Formamos dos bolas y dejamos reposar tapadas con un paño húmedo durante 45 minutos.

Estiramos cada una de las masas con un rodillo y pintamos la masa de chocolate negro con agua y colocamos encima la masa de chocolate blanco. Enrollamos pretando todo lo que podamos y dejamos reposar durante 15 minutos.

Cortamos con un cuchillo de sierra porciones de 2 cm y dejamos reposar en la bandeja del horno, sobre papel de hornear, durante una hora tapadas las porciones por un paño húmedo.



Calentamos el horno al máximo con una olla llena de agua con paños para crear vapor.

Pulverizamos con agua las porciones de pan y horneamos durante 16 minutos a 220°.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>